

PECORINO GRAN RISERVA

**INGREDIENTI: LATTE INTERO DI PECORA
PASTORIZZATO, SALE,
CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.
TRATTATO IN SUPERFICIE CON OLIO D'OLIVA**

STAGIONATO 12 MESI



Descrizione del Prodotto:

Il nostro pecorino Gran Riserva è prodotto con latte di pecora 100% calabrese. La crosta si presenta dura e rigata, la pasta friabile ottima da degustare a scaglie. Il sapore presenta l'intensità caratteristica del latte di pecora ed è reso leggermente piccante dalla prolungata stagionatura.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Energia	kcal 412 / kJ 2127
Grassi	39,2 g
di cui acidi grassi saturi	24,2 g
Carboidrate	2,9 g
di cui zuccheri	<0,05 g
Proteine	36,9 g
Sale	2,8 g

TRATTAMENTI SUBITI: SALATURA IN CROSTA, LAVAGGIO CROSTA NON EDIBILE

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

LATTE TRATTAMENTI: LATTE PASTORIZZATO A 74 °C

STAGIONATURA MINIMA: 12 MESI

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

PRODOTTO NELLO STABILIMENTO: IT 18/047 CEE

PRODOTTO SENZA CONSERVANTI